

FMI425X



Famille	Micro-ondes
Catégorie	Encastrable
Installation type	Encastrable
Installation	Tout intégrable
Alimentation	Electrique
Mode de cuisson	Micro-ondes Gril
Commandes	Electromécanique



Esthétique

Esthétique	Elementi	Type d'inox	Brossé
Couleur	Inox	Type de verre	Noir Eclipse
Finition	Anti-trace	Couleur de la sérigraphie	Noir
Cadre	Oui	Porte	Avec panneau
Matériau	Inox	Logo	Embouti

Programmes / Fonctions



Nombre de fonctions	5	Micro-ondes	Oui
Gril fort	Oui	Micro-ondes + gril	Oui
Décongélation selon le temps	Oui	Programmes automatiques	8
Décongélation selon le poids	Oui	Fonctions supplémentaires	Cuissons enchaînées

Commandes

Afficheur / Horloge	1 à LED	Manettes de commande	Push-push
Type de commandes	Manettes/touches	Couleur des manettes	Effet inox
Ouverture	Touche mécanique	Couleur des touches	Effet inox
Nombre de manettes	1		

Options



Programmateur/Minuteur	Électronique	Verrouillage commandes / Sécurité enfants	Oui
Options de programmation de la durée de cuisson	Fin de cuisson	Option Quick Start/ Démarrage rapide	Oui
Signal sonore fin de cuisson	Oui		

Technologie



Matériaux de la cavité	Inox	Puissance résistance gril	1000 W
Nombre de niveaux	2	Type d'ouverture de la porte	Latérale
Type de niveaux	Grille surélevée	Nombre total de vitres de la porte	1
Nombre de lampes	1	Thermostat de sécurité	Oui
Type d'éclairage	LED	Système de refroidissement	Tangentiel
Plateau tournant	Oui	Ecran de protection micro-ondes	Oui
Diamètre plateau tournant	31,5 cm	Arrêt micro-ondes à l'ouverture de la porte	Oui
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	206x368x328 mm
Type de gril	Quartz	Puissance micro-ondes utile	900 W

Accessoires inclus

Grille 1

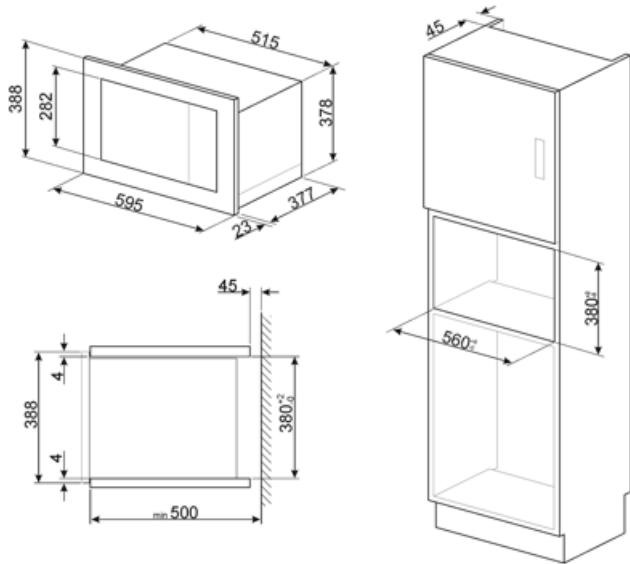
Performance / Etiquette Energétique



Volume net 25 l Volume brut 26 l

Raccordement électrique

Type de prise	Non	Tension	230 V
Puissance nominale	1450 W	Fréquence	50 Hz
Intensité	6,3 A	Longueur du câble d'alimentation	150 cm



Symbols glossary



Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.



Micro-ondes : en pénétrant directement dans les aliments, les micro-ondes vous permettent de cuisiner en très peu de temps et avec une économie d'énergie considérable. Adaptées à la cuisson sans graisse, elles conviennent aussi bien à la décongélation qu'au réchauffement des aliments, tout en conservant intacte l'apparence et le parfum d'origine. La fonction micro-ondes peut également être combinée avec des fonctions traditionnelles, avec tous les avantages qui en découlent. Idéal pour tous les types d'aliments.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Le micro-ondes vous permet de cuisiner en très peu de temps et avec une économie d'énergie considérable, ne nécessitant pas de préchauffage.



Décongélation selon le poids : avec cette fonction, le temps pour décongeler l'aliment est automatiquement déterminé une fois que le poids de l'aliment à décongeler a été réglé.



Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.



Micro-ondes + Résistance gril : Pour une cuisson combinée avec le gril qui dore l'aliment tout en assurant une cuisson au cœur par les micro-ondes.



2 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 2 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.